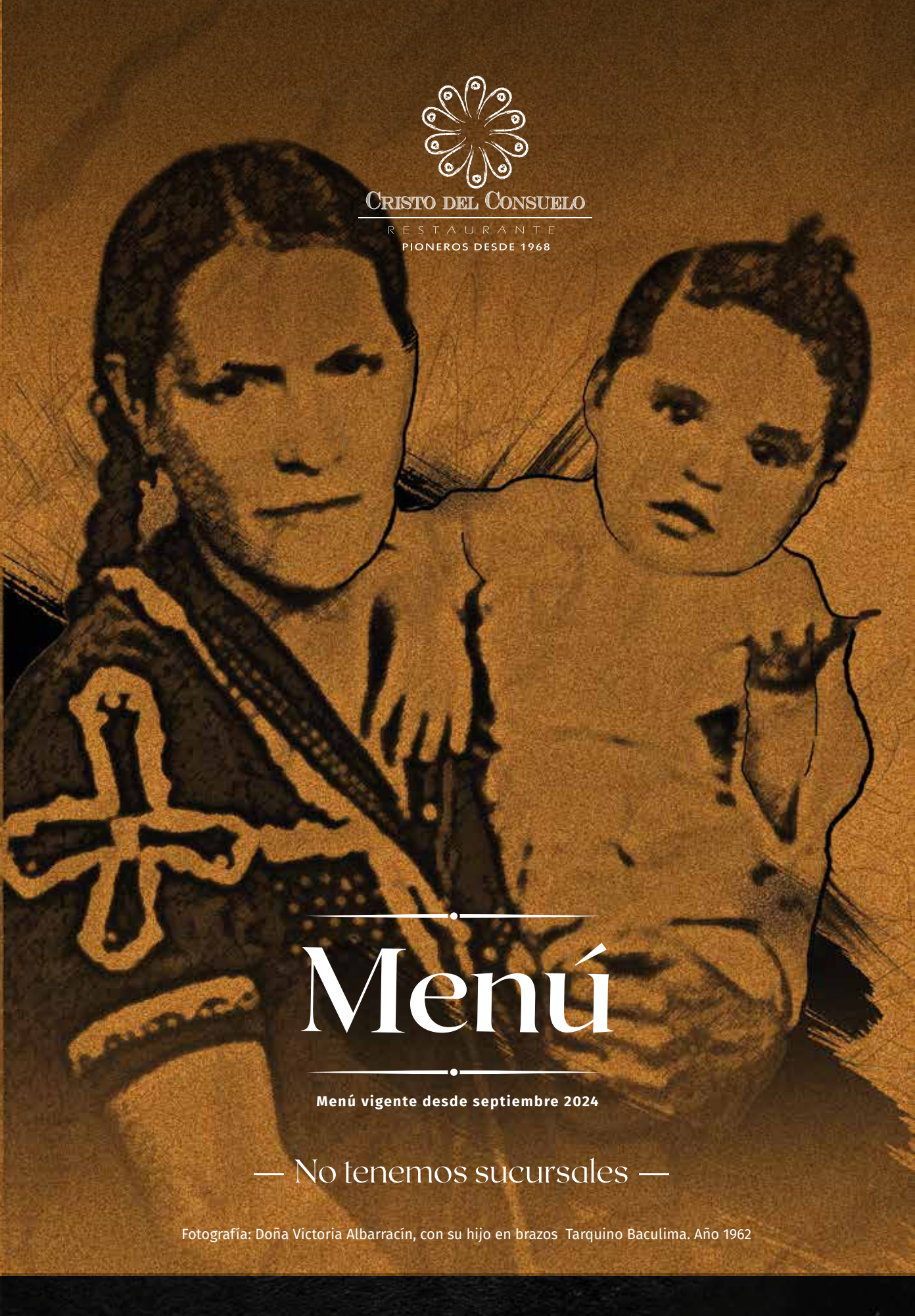

Menú

Menú vigente desde septiembre 2024

— No tenemos sucursales —

Fotografía: Doña Victoria Albarracín, con su hijo en brazos Tarquino Baculima. Año 1962

"SI VAS A HACER ALGO, LO HACES BIEN HECHO"

-Victoria Albarracín-

Restaurante Cristo del Consuelo tiene una trayectoria de más de 60 años, mis queridos abuelos en su pequeña cocina de leña hicieron de su amor por el arte culinario nuestra tradición familiar.

Mi abuela Doña Victoria Albarracín y mi abuelo Don Vicente Baculima, conocido como Don Vichi son nuestros fundadores, lugar donde ofrecían a quienes transitaban hacia sus propiedades la comida típica cuencana.

Muchos recuerdos vienen a mi mente al escribir estas letras, las enseñanzas y secretos culinarios de mi padre y madre que fueron trasmitidos por mi abuela. El aroma del agua de frescos con chamburo para calentar el cuerpo al pelar las papas o el Abre Peto antes del almuerzo, el punto correcto del cecinado de la carne, el color ideal de la fritada y así muchos más que me faltaría tiempo para contar.

Me siento orgullosa de mis raíces, lo que de mis abuelos y padres aprendí, forjaron lo que hoy es y será Restaurante Cristo del Consuelo.

Me presento, Gabriela Baculima, les da la bienvenida a este mi legado familiar, el lugar que evoca las costumbres de nuestra bella ciudad, a través del arte plasmado por el pintor cuencano y gran amigo Sr. René Pulla, Renecito mi profunda admiración por su calidad humana y el don que Dios puso en sus manos, mi eterna gratitud para usted y su esposa Piedadcita.

Hace 8 años junto a mi esposo Ismael Quezada decidimos hacernos cargo de la administración, no ha sido un camino fácil, pero de la mano seguiremos cuidando de Restaurante Cristo del Consuelo y trabajando para preparar a las futuras generaciones.

A cada persona que visita el local a degustar de nuestra comida deseamos que tengan una excelente experiencia de sabor y servicio, gracias por recomendarnos.

Mi persona, mi esposo y todo nuestro equipo seguiremos trabajando para hacer de "el primer local de comida típica cuencana, conocido también como las carnes de San Joaquín", en el mejor de la ciudad.

Con todo mi amor, por ustedes Abuelitos.

Familia Quezada Baculima
Propietarios - Tercera Generación

Cristodelconsuelorestaurante
Restaurante Cristo del Consuelo
099-288-0489

Diners Club INTERNATIONAL

Entradas

Habas con queso	Tiernas habas cocidas en su punto, acompañadas de queso de la casa. Puede elegir entre queso fresco y queso de hoja.	$5,25
Maduro con queso	Exquisito maduro asado a la parrilla en un punto ideal, acompañado de nuestra mezcla especial de quesos rallados.	$2,75 Extra salsa $0,75 Extra queso $0,75
Papas con pepa de zambo	Cremosa salsa de pepa de zambo que cubre a nuestras papas chauchas cocidas al vapor, acompañadas con cebollín finamente picado.	$5,50
Papas negras	Delicadas papitas chauchas cocidas al vapor, rebosadas en nuestra manteca negra con un toque de cebollín del huerto.	$5,50
Choclo	Choclo cocido al vapor.	$1,35
Choclo con queso	Choclo tierno cocido al vapor, acompañado de queso fresco.	$2,00
Choclo asado	Choclo tierno a la parrilla, acompañado de nuestra salsa y queso rallado, simplemente delicioso.	$2,75 Extra salsa $0,75 Extra queso $0,75
Tamal de maíz	Receta de nuestra fundadora Doña Victoria, clásico tamal de maíz amarillo con carne mechada de cerdo y vegetales.	$1,50

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Sopas & Locros

Locro de papas	Receta clásica de la casa, acompañada de queso fresco, aguacate y choclo.	Entera $4,70 Media $3,70
Extras	Guarniciones: Aguacate, choclo o queso	$0,75 c/u
Papas con cuero	Infaltable tradición del Cristo del Consuelo, nuestras papas cocidas con el suave cuero de cerdo. Nuestra receta sin duda es la mejor.	Entera $4,70 Media $3,70
Extras	Porción de cuero	$2,50
Mote casado	Sabores tradicionales que se juntan en nuestro ya conocido mote casado; compuesto por: tocino, longaniza, poroto, mote y cueritos de cerdo que brindan una experiencia inigualable a este delicioso plato típico.	Entera $5,60 Media $4,40

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Platos fuertes

Arroz Criollo	Nuestra versión de este clásico plato del Guayas ofrece degustar su paladar con: carne asada a la parrilla (pollo, res o cerdo); menestra (lenteja o poroto), aguacate, arroz blanco y huevo a la plancha.	$13,00
Churrasco Cuencano	Clásico de la cocina cuencana, el churrasco que combina la carne asada a la parrilla (pollo, res o cerdo) con salsa de vegetales, arroz blanco, papas fritas, aguacate y huevo a la plancha.	$13,00
Seco de chivo	Nuestro exquisito borrego de la sierra estofado y servido con arroz amarillo, acompañado de maduro frito, aguacate y encurtido de cebolla. Delicioso sin lugar a dudas.	$13,00
Bandeja Cristo del Consuelo	La Bandeja del Cristo es el plato más representativo de nuestra cocina. Se compone de mote pillo, mote sucio, llapingacho acompañado de encebollado en agua de billete, morcilla negra, aguacate y la infaltable carne asada a la parrilla (Puede ser res o cerdo). Nuestras bandejas son recomendadas para una persona.	Entera $13,00 Media $9,00
Menú de niños	Pensando en los más pequeños del hogar, ofrecemos nuestro plato compuesto de papas fritas, trozos de pechuga de pollo a la parrilla acompañado de nuestras salsas. La bebida puede ser horchata o gaseosa. Finalmente, el postre para endulzar este delicioso plato, una copa de helado con uno de nuestros sabores de temporada.	$5,50

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Carnes

		Libra	Media	Porción
Carne de cerdo	Tierno lomo de cerdo cecinado a la parrilla, acompañada de porción de ensalada fresca.	$11,00	$6,00	$3,50
		Libra: recomendada para 3 personas.		
Carne de res	Lomo de res cecinado a la parrilla, acompañada de porción de ensalada fresca.	$11,00	$6,00	$3,50
		Libra: recomendada para 3 personas.		
Carne de pollo	Pechuga de pollo cecinada, acompañada de porción de ensalada fresca.	$11,00	$6,00	$3,50
		Libra: recomendada para 2 personas.		

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Ensaladas

Fresca	Lechuga crespa, cebolla paiteña, pimientos, zuquini, tomate riñón, bañada en vinagreta de la casa, con un toque de ajonjolí.	Entera $4,25 Media $2,25
Verde	Lechuga crespa, tomate cherry, apio dulce, nueces, aceitunas, cebolla perla, queso maduro y un toque de hojas de orégano.	Entera $5,20 Media $3,40
Campestre	Lechuga crespa, maíz dulce, zanahoria, col morada, aceitunas, uvillas, acompañada de trozos de pollo a la parrilla.	Entera $6,00 Media $3,80

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Acompañantes & Guarniciones

Mote pillo	Mote rebosado con huevos criollos, que le brindan ese sabor inigualable a nuestro pillo.	Entera $4,60 Media $3,40
Mote blanco	Mote cocido en agua	Entera $3,80 Media $2,40
Mote sucio	Mote mezclado con nuestra inigualable manteca negra de cerdo, servido con un toque de cebollín verde.	Entera $4,70 Media $3,60
Mote choclo	Choclo desgranado y cocido.	Entera $3.80 Media $2.45
Llapingacho	Conocido también como tortilla de papa, suave papa majada con un toque de manteca de cerdo, dorada en el tiesto, acompañada de encebollado	Unidad $0,80
Morcilla negra	Hecha a la antigua usanza cuencana, luego llevada a la parrilla.	Unidad $1,60
Arroz blanco	Exquisito arroz blanco.	Entera $2,50 Media $1,85
Arroz dorado	Arroz preparado con un toque de achiote, arvejas, zanahoria y cábano.	Entera $3,00 Media $2,15

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Acompañantes & Guarniciones

Habas	Deliciosas habas cocinadas.	$3,00
Queso fresco	Delicioso queso fresco.	$2,50
Queso amasado		$2,50
Huevo	(Frito – revuelto – duro).	Unidad $0,80
Papas fritas	Deliciosas papas.	$3,50
Salsa de pepa	Exquisita salsa de pepa de zambo.	$3,00
Menestra	Deliciosa menestra de poroto o lenteja.	$2,20
Aguacate	Media unidad.	$1,00
Tortilla de huevo	Elaborada con 2 huevos	$2,25
Tostado	Deliciosa porción de tostado	Grande $3,00 Pequeño $1,00

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Bebidas sin alcohol

Horchata		$4,50	$3,00	$1,75
Jugo	Mora, Guanábana, tomate, naranjilla, Fresa con naranja, guanábana con mora.	$6,60	$3,50	$3,00
Yaguana	Bebida originaria del Azuay, hecha de ataco y almidón de achira, acompañada de babaco y piña / Consultar disponibilidad.	$7,00	$3,50	$2,75
Limonada	Nuestras limonadas son hechas con limón mandarina.	$6,00	$3,00	$2,50
Limonada Imperial	Nuestras limonadas son hechas con limón mandarina.	$7,50	$4,00	$3,50
Gaseosa	300ml / Coca Cola, Inca, Sprite, Fanta, Fiora.	$1.40		
Gaseosa	1250 ml / Coca Cola.	$2.70		
Gaseosa sin azúcar		$1,90	Light	
Güitig		$2,70	$1,80	
Fuze tea		$2,70	$1,75	
Agua sin gas		$1,00		
Shot de limón		$1,10		
Limón cortado		$0,80		

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Bebidas con alcohol

Draque	$14,00	$8,00	$3,50
Sangría	$16,00	$8,50	
Vino hervido	$16,00	$8,50	
Aguardiente	$18,00	$9,00	$2,00
Cerveza nacional	$3,75	$2,50	
Descorches de vino	$6,00		
Descorches de licor	$8,00 No incluye bebidas para acompañar		

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Bebidas calientes

Agua aromática	$1,30
Café americano	$1,70
Café espresso	$1,80
Café espresso doble	$2,80
Capuccino	$2,80
Chocolate artesanal	$2,80
Extra leche entera	$0,80

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.

Postres

Cheesecake de Higos	El postre estrella, higos con queso se fusionan para crear nuestro singular cheesecake.	$5,50
Peras al vino	El mejor maridaje entre vino y postres. Peras a cocción lenta en Cabernet Sauvignon sobre un bizcocho de vainilla, embebido en almíbar y vino, acompañado de una sedosa crema, nueces caramelizadas y crema de nuez.	$5,50
Mojada de chocolate	El postre ideal para los amantes del chocolate, suave bizcocho de chocolate semiamargo ecuatoriano, con un toque de nuez, bañado en sopa de chocolate negro.	$5,50
Suspiro	¡Ay!... No podemos decir más, reducción de frutos rojos, delicados suspiros y un toque de mousse de guanábana, acompañado de fresas, frambuesas y arándanos.	$5,50
Victoria	Inspirado en nuestra amada abuela, cremoso arroz con leche, helado de nata, servido con tomate de árbol en almíbar.	$5,50
Tomate en Almíbar	Tomate de árbol en almíbar acompañado de galletas de sal.	$1,00
Paila de helado	Tres bolas de helado (elección entre nata, chocolate, mora), con crema batida, barquillos rellenos de chocolate y un toque de fruta fresca.	$3,50
Bolita de Helado		$1,50
Miel con queso	Miel de caña de nuestra Amazonía, calentada en su punto y acompañada de queso.	$2,00
Higos con queso	Delicioso dulce de higos acompañado de queso fresco	$2,50

No tenemos sucursales / Los precios no incluyen iva
Estimado cliente, si tiene algun tipo de alergia, por favor comunicar a nuestro personal.